

## Nuova tecnologia per INSTANT PASTA e linee produttive per TORTELLINI SENZA GLUTINE

In fiera **Storci** ha attirato l'attenzione dei visitatori professionali grazie alle sue due innovazioni: il tortellino gluten free e la pasta instant.

### Tortellini gluten free

Nella società d'oggi, il gluten free sta diventando sempre più una tendenza, uscendo dalla fase di prodotto di nicchia in cui si trovava alcuni anni fa. Consapevole dell'importanza di offrire un prodotto gluten free che sia non solo buono ma che venga realizzato con pochi ingredienti e di qualità, l'azienda ha deciso di investire su uno dei formati di pasta ripiena più rappresentativi ed amati: i tortellini. Nonostante i tortellini siano particolarmente difficili da produrre con sfoglia gluten free, gli ingegneri dell'azienda hanno scelto le formatrici automatiche con prestazioni innovative per formati da 2 a 50 grammi. Il sistema Storci No Glut aspira allo sviluppo di nuovi prototipi di macchinari per pasta senza glutine (secca, fresca e ripiena) e si pone come punto di riferimento per coloro che intendono iniziare un nuovo processo di produzione.

### Instant pasta

L'altra novità proposta è stato il sistema per la produzione di instant pasta di



*I tortellini gluten free sviluppati da Storci.*

rapido consumo, che si propone come alternativa più salutare ai noodle asiatici ora di moda, dato che per la sua produzione industriale non è necessaria la frittura.

Per entrare in questo nuovo mercato in modo competitivo ed offrendo un prodotto di qualità, Storci propone le linee Instant Pasta con un servizio chiavi in mano completo e personalizzabile, che copre tutte le fasi del progetto: dall'individuazione e gestione dei fornitori



## Rendiconti esposizioni

all'analisi del prodotto (sia per la pasta che per le salse), compreso il confezionamento (coppe, buste, doypack) e la palettizzazione.

Inoltre, previa apposita verifica, anche un pastificio esistente può essere convertito alla produzione di instant pasta, permettendo così l'ampliamento dei mercati mantenendo allo stesso tempo la produzione di pasta secca standard.

Per questo completo "progetto instant pasta" Storci si avvale anche della collaborazione di Liodry Foods per la realizzazione delle salse di condimento della pasta. Quest'azienda nasce dall'incontro fra la tradizione culinaria del territorio e l'innovazione, per offrire il piacere di mangiare bene e la genuinità dei piatti pronti. La produzio-

ne è partita dagli insaporitori, per poi estendersi ai condimenti, ai sughi, alle salse dry, ai preparati aromatizzanti e tanto altro ancora. Il fulcro del servizio risiede nel saper rispondere in modo personalizzato alle esigenze di ogni singola azienda alimentare. Inoltre il dipartimento Ricerca & Sviluppo, non solo ricerca e realizza i preparati che meglio rispondano ai gusti del mercato cui sono destinati, ma supporta anche la loro industrializzazione, progettandone l'integrazione nel ciclo produttivo del cliente. A completamento della proposta, viene offerta un'ampia esperienza nella scelta delle migliori materie prime, assicurandone la totale rintracciabilità, nel pieno rispetto di elevati standard qualitativi.

*Sotto l'instant pasta ottenuta con la tecnologia Storci; a destra un esempio del possibile packaging e alcuni degli ingredienti proposti da Liodry Foods per il condimento instant.*

